



Steinpilzkarte

Wirtshaussalat mit bunten Blattsalaten,
Karotten, Mais, Kirschtomaten, Radi, Paprikastreifen mit
(a) Joghurt-Zitronen-Dressing^{G,Z3}
oder (b) Kräuterdressing^M
mit gebratenen Steinpilzen, dazu Steinofenbaguette
16,80 €

Frische Steinpilze in Rahm mit hausgemachten
Serviettenbrezenknödel^{A1,G,C}
16,80 €

Pappardelle mit Steinpilzrahmsoße und Parmesan^{A1,G,C}
18,80 €

Iberico-Schweinefiletmedaillons (160g) auf Steinpilzragout
und in Butter geschwenkte Pappardelle^{A1,G,C}
28,00 €

Als Beilage:

Sautierte Steinpilze (100 g) mit Schalotten
8,90 €

Dazu empfehlen wir:

Oppenheim Chardonnay R 2016 o
Kühling Gillot – BIO - Rheinhessen
0,1l – 8,50 €
0,75l – 45,00 €

